

Hrskava palenta s ružmarinom



Autorica: Monika Topolko

Za 2 osobe

Vrijeme pripreme: 5min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 25min

Ukupno vrijeme: 30min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Salate & prilozi, Vegetarijanska jela

Recept za ovu palentu sam pronašla u božićnom izdanju prekrasnog časopisa Mowiekay. Hrskava palenta je izvrstan i raznovrstan prilog svim mogućim jelima i svakako preporučam da je isprobate.

Sastojci

prethodno skuhanu palentu

2 žlice ulja

nekoliko grančica ružmarina

malo krupne morske soli

Postupak

Palentu skuhaite na uobičajen način i prebacite ju u nauljenu pravokutnu posudu. Kad se palenta ohladi izvadite je iz posude i narežite na deblje štapiće (u obliku pommes frites). Na teflonskoj tavi zagrijte ulje i dodajte štapiće palente. Ubacite ružmarin i pržite ih sa svih strana dok ne dobiju lijepu boju i ne postanu hrskavi. Prije posluživanja štapiće palente pospite krupnom morskom solju.